

# 炒冰学习班 炒冰技术培训学校

产品名称	炒冰学习班 炒冰技术培训学校
公司名称	新乡市卫滨区食味源餐饮技术部
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	河南省新乡市卫滨区中同街姜庄小学家属楼3号楼2单元2楼西户（经营场所）
联系电话	18240670888 18240670888

## 产品详情

作炒冰的锅下面不是火，制作炒冰的时候，把鲜奶与果汁倒在锅里，用木铲不停地翻动，慢慢的锅中的液体变得越来越粘稠，较后成了冰泥。盛在透明的碗中，五颜六色，艳丽多姿，技术简单易学，温度瞬间降到零下40摄氏度左右，水质的食物冷冻成冰状。制作炒冰的时候，把鲜奶与果汁倒在锅里，用木铲不停地翻动，慢慢的锅中的液体变得越来越粘稠，较后成了冰泥。盛在透明的碗中，五颜六色，艳丽多姿，简直就是件艺术品。选择河南食味源餐饮培训学校是正确的选择!跟踪服务一次学习，终身免费享受该项目咨询服务，经营中任何问题都可咨询，得到食味源餐饮的人员的指导。

经营时段适合全天经营做炒冰的口味很多，如蜜豆、草莓、香蕉、绿豆、凤梨、西瓜、百香果、麦角、玉米、红豆、菠萝、木瓜等等，都是用浓缩炒冰粉作为原料，加入牛奶和蜂蜜炒制，还放上几颗葡萄干或樱桃。简直就是件艺术品。

作炒冰的锅下面不是火，而是强力制冷机的蒸发器，蒸发器是铜管盘管绕缠在炒锅底上，能把锅中的热量带走。炒冰做的好吃，自然能吸引大批回头客。于是不少人选择了去技术的公司直接学到技术，可以说一个快捷的创业途径。现今做炒冰培训的企业不少，口味略微有一定的差异。炎热的夏季吃上一杯沁心凉的炒冰是多么惬意的一件事情，炒酸奶也因此成为了大家喜爱的冷食。

食味源企业经营理念：

20年来我们只做一件事，让您的学费用花在刀刃上。

我们承诺技术包教包会，不会保留任何技术，做您的忠实伙伴；

你的需求我们懂的，你的要求我们尽量达到，只有你们做的成功我们才会更成功